

Alimentación y diferenciación social: el caso de una comunidad en México

Teresa Ochoa Rivera, Universidad Iberoamericana, México

Resumen: El propósito del estudio fue analizar, mediante el método etnográfico, los significados de los alimentos como diferenciadores sociales en un poblado rural del México contemporáneo. De igual forma a la asignación iberoamericana del rol doméstico según principios androcéntricos, la preparación de la comida diaria en San Jerónimo Amanalco corresponde a las mujeres. Son las amas de casa y su parentela femenina quienes compran los alimentos, preparan los guisados, calientan las tortillas y sirven a su familia. En cuanto a los hombres, ellos se encargan de preparar las carnes para las fiestas. Alimento central en las diferentes celebraciones festivas de la comunidad, la carne otorga a quienes la preparan un estatus superior con respecto a las señoras que se limitan a guisar, en esas ocasiones, platillos con verduras, leguminosas y cereales. Hemos descubierto también que, dentro de las carnes consumidas, existe una asignación aferente de estatus siendo la carne de borrego la de mayor prestigio, seguida por la de res, la carne de cerdo, de guajolote y por último, la más corriente es la de pollo. A esta jerarquización del tipo de carne propuesta a los invitados debe agregarse criterios como la suavidad de la carne, el sazón del cocinero, la cantidad servida a cada uno en su plato y en la comida que se sirve para llevar, así como la presencia masiva de Coca-Cola. Todos esos elementos integran una compleja matriz de diferenciación social y simbólica de los varones adultos y, por consiguiente, de su familia.

Palabras clave: diferenciación social, alimentación, México

Abstract: The purpose of the study was to analyze, through the ethnographic method, the meanings of food as a social differentiators in a rural village of contemporary Mexico. Housewives and female kin are in charge of preparing the daily meal in San Jerónimo Amanalco. They prepare stews, warm tortillas and serve their family and guests. Men are responsible for preparing the meat for the holidays giving them higher status with respect to women who are limited in cooking on those occasions, dishes with cereals, vegetables and legumes. We have also discovered that within the meat consumed, there is an assignment status as the Coca-Cola consumption. All these elements make up a complex array of social and symbolic differentiation in a rural community of Mexico.

Keywords: Food, Social Differentiation, Gender, Mexico

Introducción

A lo largo de la historia encontramos que las personas son socialmente identificadas de acuerdo a lo que comen y cómo lo consumen. En la Edad Media por ejemplo, las frutas eran básicamente reservadas para la nobleza (Flandrin, 1999) pero también, el contar con grandes cantidades de alimento en la mesa era un signo de superioridad (Montanari, 2004). En el siglo XIX, Brillat-Sauvarin crea diversas pruebas gastronómicas cuyo fin era determinar la clase social a la que pertenecían las personas y es a partir de esta fecha que su frase “Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es” (“dime qué comes, te diré quién eres”) se vuelve un icono para señalar cómo los alimentos son clasificadores sociales (Brillat-Sauvarin, 1834: 13).

Más contemporáneamente el sociólogo francés Pierre Bourdieu, nos proporciona, a través de su teoría de las clases sociales, los elementos para entender cómo el *habitus* orienta las prácticas de las personas en una sociedad, donde el gusto es una disposición heredada y adquirida para marcar diferencias. El gusto puede funcionar como una especie de sentido de la orientación social ya que proporciona los elementos necesarios para clasificar a un grupo de personas que se encuentran en una cierta posición en el campo social (Bourdieu, 1988).



La diferenciación en la sociedad adquiere sentido cuando se simbolizan estas diferencias entre los individuos y grupos debido a que permite que funcionen sistemas de reciprocidad que consolidan los sistemas sociales en una comunidad (de Garine, 1995). Es decir, en una sociedad no sólo los alimentos son vistos como una fuente de nutrimentos, sino también como elementos esenciales en la vida y reproducción cultural y social. Los alimentos y la alimentación nos construyen socialmente a la vez que nos diferenciamos por lo que comemos.

Ahora bien, el presente estudio se llevó a cabo en una comunidad de México: San Jerónimo Amanalco, ubicada a una distancia aproximada de 40 kilómetros de la Ciudad de México. Nuestro planteamiento parte del hecho de que en esta comunidad aparentemente modernizada, que incluso está atravesando por una transición nutricional con la presencia de enfermedades como la diabetes y cáncer, consumo de refrescos y alimentos procesados, resulta relevante tomar en cuenta las concepciones y actividades locales para entender cómo se llevan a cabo y reproducen prácticas sociales. De esta manera, el objetivo del presente artículo es mostrar cómo los pobladores de esta comunidad entienden la “modernización” y cómo han construido formas de diferenciación social con base a los alimentos y la alimentación.

Este trabajo es una investigación cualitativa sustentada a través del método etnográfico y forma parte de un estudio que analizó la representación de persona a través de la salud-enfermedad, alimentación y gordura (Ochoa, 2011).

Se realizó trabajo de campo durante los veranos de los años 2006 al 2011 y durante los últimos tres veranos en la comunidad de San Jerónimo Amanalco, la que suscribe este artículo, vivió con una familia del pueblo lo cual permitió contextualizar la cotidianidad de los eventos que conciernen a la alimentación y así entablar relaciones sociales con otras familias del pueblo. Se recolectó información a través de las técnicas de observación participante, entrevistas estructuradas e informales a la población en general la cual fue plasmada en un diario de campo. Las entrevistas fueron grabadas o no dependiendo de las circunstancias de confianza con los informantes y fueron realizadas a personas de todos los grupos de edad, desde niños hasta ancianos diferenciándolas por género.

San Jerónimo Amanalco: una comunidad en transición

San Jerónimo Amanalco es una comunidad serrana perteneciente al Estado de México y localizada aproximadamente a 40 kilómetros de la Ciudad de México. Cuenta con una población total de 5.382 personas según el último censo de población (INEGI 2000), aunque las autoridades de la comunidad (delegados) señalan que son aproximadamente 8.000 habitantes en el pueblo.

El pueblo cuenta con electricidad y servicios de telefonía celular e internet. Sólo un 5% de la población tiene drenaje, por lo que la mayoría de las casas poseen letrinas o fosas sépticas.

La agricultura no representa actualmente la principal actividad económica de los habitantes como hace 40 años. La antropóloga Dubravka Mindek, quien realizó trabajo de campo en dicha comunidad, afirma que el rápido crecimiento demográfico a partir de 1921 fue uno de los factores que ha provocado que la población deje de cultivar sus tierras (Mindek, 1994: 68, 86).

Con respecto a la disponibilidad de alimentos, en la década de los años setentas se reportaron 10 tiendas de abarrotes en la comunidad (Sokolovsky, 1995: 73), para los años ochentas habían 26 (Mindek, 1994: 83), en 2006 eran 87 tiendas de abarrotes en San Jerónimo Amanalco y para 2010, se contabilizaron al menos 10 comercios más de este tipo en donde dentro de los alimentos más vendidos están el refresco y la cerveza en primer lugar, seguido del huevo y el pan casero (Ochoa, 2011) .

Diferenciación social: el efecto de los cambios alimentarios

Los habitantes de San Jerónimo Amanalco se diferencian entre ellos a partir de lo que comen. Ellos se auto denominan “las personas de antes” y “las personas de ahora”. Las “personas de antes” son aquellas generalmente mayores de 60 años que consumen en su dieta diaria alimentos

“naturales”, es decir a base de maíz, frijol, haba, arvejón, trigo, garbanzo. También consumen frutas y verduras sembradas por ellos mismos y muy poca carne proveniente de animales criados con maíz o trigo sin fertilizantes químicos. La comida de “antes” es considerada mejor que la de “ahora”¹ pues “antes” se comía lo que ellos mismos sembraban, cosechaban y engordaban. En cuanto a “la comida de ahora” se refiere a incluir en su dieta alimentos provenientes de “fuera” a los que les agregan fertilizantes químicos para su cultivo y en el caso de frutas y verduras, éstas son regadas con agua sucia. En el caso de la carne, ésta proviene de animales a los que se les da alimento “químico” (hormonas o comida procesada en donde están presentes heces de animales) y a todo esto se incorpora el consumo de refresco y “comida basura” como son las frituras y pastelillos empaquetados así como dulces.

Ahora bien, el paso de la “alimentación de antes” a la “alimentación de ahora” ha provocado que los habitantes de San Jerónimo ellos mismos se diferencien con respecto a su composición corporal. Una persona, que consume una “alimentación de antes” cuenta con un “cuerpo más fuerte”, mientras que una persona con una “alimentación de ahora” posee un “cuerpo más débil” lo cual la hace poco resistente a enfermedades²

...mi papá está bien resistente, aguanta mucho. Solamente él se hace cargo de sembrar y todo el trabajo del campo. Ya ninguno de mis hermanos hace nada de esto. Yo creo que no aguantan porque ya no es lo mismo...a él [en referencia al papá] desde chico comía natural y así se quedó acostumbrado, por eso casi no se enferma y todavía trabaja [en referencia al campo]... (Luz, mujer de 48 años, 12 agosto 2010)

Este cuerpo fuerte y resistente hace alusión a la capacidad de trabajo, a la resistencia a enfermedades y la longevidad. Una persona de la tercera edad es capaz de realizar tareas que incluso muchos de los jóvenes “ya no aguantan” (como el trabajo del campo) debido a que han comido “no natural” y también a que ya se han “vuelto flojos”. Hay adultos mayores que trabajan la tierra, van al monte a traer quelites, cuidan de ganado o borregos cuando los tienen. Son personas resistentes, no se enferman y son muy activas ya que estas actividades les demandan faenas que pueden ser desde las 4 de la mañana hasta las 8 de la noche. En contraparte, las personas de “ahora” son más sedentarias, enfermizas y su tasa de mortalidad es mayor.

En el caso de las mujeres mayores su resistencia o fortaleza está relacionado con su capacidad de haber podido tener hijos de manera natural, cuyo umbral al dolor proveniente de sus partos es alto en comparación con las jóvenes contemporáneas:

...ah, las abuelitas son más fuertes, las mujeres ahora ya no aguantan, ahora las mujeres tienen partos con cesáreas y antes eran una docena de hijos y ahora uno o dos...ya por cualquier cosita las inyectan y a operación. Antes lo de la mujer era más natural... (Mujer de aproximadamente 60 años, 4 junio 2009)

También, parte de las mujeres de la tercera edad pueden todavía dedicarse en tiempo completo a cocinar lo cual incluye hacer tortillas a mano, cuidar de animales de traspatio como pollos, gallinas, guajolotes, cerdos y realizar tareas domésticas. Los pobladores de las nuevas generaciones, no creen resistir tanto esfuerzo a lo que las personas de la tercera edad señalan que más bien las generaciones actuales son muy flojas y ya no les interesa trabajar la tierra.

A la alimentación “natural” de las personas de la tercera edad se han integrado paulatinamente alimentos “nuevos” como es el refresco y dulces que el abuso en su consumo ha provocado la aparición de enfermedades “nuevas” como la diabetes. Esto no se presenta en todos

¹ Hallazgos similares en cuanto a la concepción de una alimentación *buena* o no, son discutidos en un artículo sobre el significado de la comida para la población nahua (Velázquez, 2011) con la diferencia de que en San Jerónimo son los propios pobladores los que hacen su propia clasificación por lo que comen. En la comunidad nahua de la Sierra Norte de Puebla se hace una distinción entre lo que comen las personas de las ciudades y lo que comen ellos.

² Las enfermedades más comunes en la comunidad son las gastrointestinales, respiratorias, diabetes, cáncer cérvico-uterino, gastritis e hipertensión.

los casos ya que todavía hay personas mayores cuya bebida es el agua que proviene de los manantiales “como antes”.

Ahora bien, los pobladores generalmente mayores de 40 años resaltan con nostalgia la “comida de antes” ya que consideran que la mejor comida era la alimentación de sus ancestros, señalando que en la actualidad es muy fácil consumir alimentos de “fuera” (refrescos, pizzas, salchichas, frituras empaquetadas, entre otros) debido a que están disponibles en todos lados. Destacan su accesibilidad y su rapidez de preparación (como en el caso de las salchichas) o también su buen sabor. Sin embargo, uno de los elementos que ellos consideran esencial en una alimentación de “ahora” es el hecho de que la mujer sea la persona encargada de preparar y/o servir la comida, elemento que anteriormente también se llevaba a cabo. Es decir, a pesar de los cambios en la alimentación, las mujeres siguen siendo las encargadas de servir y atender a su familia. Pero lo que es importante recalcar es que no solamente esto es un tema de roles de género, sino que está relacionado con lo que una investigadora mexicana ha denominado “valor persona” en donde la riqueza de un individuo no está dado por el dinero o posesiones materiales sino en la ayuda que recibe de otras personas (López, 2008). Es decir, lo importante en este caso, es que la mujer sirva la comida.

En San Jerónimo Amanalco si una familia compra una pizza o un pollo rostizado o si se compran salchichas, ella tiene que prepararlas y servir las. Se considera que la mujer es la encargada de cocinar y servir en la familia pero más aún, ella a través del proceso de preparación y servir los alimentos, transmite su cariño a aquéllos a los que sirve. En este sentido, los pobladores no sólo distinguen el tipo de alimentos sino también quién los prepara o sirve. Es por esta razón que las personas de San Jerónimo si bien compran y comen alimentos de “fuera” o “modernos” en su comunidad, ellos no consideran que lo hacen igual que en las ciudades. En una ciudad se consumen alimentos similares que en este poblado pero la diferencia es que a los de las ciudades no les importa quién les prepare la comida (en restaurant, puesto de comida o la empleada doméstica). En cambio, en la comunidad estudiada, para que una comida sea considerada como una “buena comida” deberá ser preparada y servida por la madre de familia ya que es la mujer la que le otorga a la comida el amor al platillo y por consecuencia su buen sabor. En suma, el valor de la comida no está dado solamente por el tipo de alimento sino también por el hecho de que ha sido cocinado y servido por la mujer, llámese madre de familia, suegra o hija.

La clasificación que hacen nuestros informantes de la *comida de antes* y la *comida de ahora* nos muestra cómo distinguen claramente cuáles son los alimentos que han sido introducidos de fuera y cuáles identifican como “suyos”³. Es menester notar también que a través del tipo de alimentación que lleven serán “personas de antes” o “personas de ahora”. Hay personas mayores que, siendo los representantes de las *personas de antes* están integrando nuevos alimentos como es el refresco a su alimentación lo cual pone en evidencia las transformaciones y reinterpretaciones de la representación de la *comida de antes* así como el hecho de que los habitantes consideran 2 criterios de distinción como personas: la edad y la alimentación.

Las razones del por qué se han llevado a cabo cambios en las dietas “tradicionales”, que incluyen el caso de San Jerónimo, son multicausales y son fomentadas por la globalización. Esta globalización incluye la alta oferta de alimentos procesados y el papel de los medios masivos de comunicación que alientan su consumo (Arroyo, 2006: 23) así como la paulatina incorporación de la mujer a actividades remuneradas que han afectado la organización familiar para la adquisición de alimentos procesados (Contreras, 2005: 268-289). A todo esto hay que agregar el abandono de la tierra para cultivar, el crecimiento demográfico y la monetarización.

³ Al respecto, es interesante cómo los pobladores interpretan lo que Mintz (2003) denominó significado *interno* y significado *externo*, en donde el primero tiene que ver con aquellos cambios que individuos, familias o grupos sociales tienen que hacer para incorporar a su vida diaria aquello extraño proporcionando un significado adicional al que se le da en el mundo material. El significado *externo* se refiere a aquellos grandes cambios fijados por el entorno económico, social y político.

La alimentación y el género

Dentro de las actividades relacionadas con la alimentación en San Jerónimo Amanalco, existen tareas que son para hombres y otras para las mujeres. Los amalquenses señalan que en lo relacionado con los alimentos, son las mujeres las encargadas de las actividades “menos pesadas” ya que tienen poca fuerza física en relación a los hombres. Se considera que el género masculino “por naturaleza” cuenta con un cuerpo más fuerte, por tal razón, son los encargados de llevar a cabo tareas más pesadas. De esta manera, se considera como una actividad de la mujer el comprar los alimentos para la comida. La preparación de la comida diaria corresponde a las mujeres las cuales reciben ayuda de sus hijas y nueras que viven bajo el mismo techo. Esta división de tareas se debe a que la mujer tiene que estar más cerca de la comida debido a que “tiene a los niños” (refiriéndose al papel de la mujer de procrear) y los alimenta ya que los hombres salen de su casa para trabajar y traer el sustento para sus familias. También, gracias a que la mujer prepara la comida, es una oportunidad para transmitir cariño a su familia a través de los diferentes platillos que prepara. Ahora bien, el modelo de la mujer que se queda en casa y el hombre que sale a trabajar está cambiando en el pueblo encontrándose cada vez más las mujeres que trabajan. A pesar de que las mujeres tengan trabajos asalariados, la tarea de “hacer de comer” recae completamente en la mujer ya sea la suegra, nuera, hija mayor o madre de familia.

Esta división de tareas persiste desde la antigüedad, remontándose sus orígenes a la época prehispánica en donde basados en la dualidad del cosmos, tanto hombre como mujer tenían diferentes tipos de responsabilidades. En el caso de la mujer era asegurar el sustento de la familia con lo cual honraba a sus padres y a la sociedad (Vizcarra, 2002: 44). Asimismo en diversos estudios más contemporáneos se muestra la continuidad de esta responsabilidad en cuanto a las actividades relacionadas con la preparación de alimentos llevada a cabo por las mujeres. (Mondragón, 2011: 259; Pérez Gil, 2007; Contreras y Gracia, 2005: 259-313; Mennell *et al.*, 1992; DeVault, 1991; Goodman y Redclift, 1991).

Pero si bien la alimentación recae en las mujeres, la elaboración de carnitas y barbacoa⁴ es una tarea conferida a los hombres ya que son preparaciones que requieren de mucha fuerza⁵ para sacrificar al borrego o cerdo, destazarlo y cargar la carne para cocinarla en fuego de leña en el caso de las carnitas o cargar las pencas de maguey para introducirlas en los hornos de tierra en el caso de la barbacoa. Las mujeres llevan a cabo la limpieza de los utensilios que los hombres utilizan durante toda la preparación. Aquí es interesante recalcar la división de género pero si bien el cocinar carnitas y barbacoa es reservado para los hombres no es algo generalizado para este género, es decir, no todos los hombres de San Jerónimo pueden preparar barbacoa o canitas debido a que se requiere de un conocimiento especializado el cual generalmente es transmitido de padres a hijos varones. En el caso de la preparación de la alimentación cotidiana todas las mujeres de San Jerónimo son las que cocinan.

Con respecto a la carne, se ha enfatizado su carácter de diferenciador social en donde el tener acceso a ella ha constituido un indicador de bienestar e incluso de poder (Contreras y Gracia, 2005: 262). El trabajo de Mennell nos señala que en la mayoría de las culturas, son las mujeres las que llevan a cabo la cocina doméstica diaria, pero que en algunas sociedades aparece diferenciado el papel del cocinero masculino, título investido de reconocimiento social (Mennell, 1985). Incluso se menciona en épocas antiguas en Egipto, que los hombres transformaban recetas de platillos que las mujeres preparaban diariamente para conformar una cocina cortesana. Todo esto les otorgaba a los hombres reconocimiento social (Goody, 1984). En este sentido, el antropólogo de la alimentación Igor de Garine resume que el papel diferenciador en la preparación de alimentos para ocasiones especiales (fiestas) y para el caso específico de la carne,

⁴ Carnitas es una preparación con la carne de cerdo la cual se fríe en la manteca del puerco en una cazuela grande. Barbacoa es una preparación a base de carne de borrego que se envuelve en hojas de plátano y se hornea en hornos debajo de la tierra.

⁵ En diversas sociedades se ha asociado la carne con el ejercicio de poder, fuerza e incluso violencia (Montanari, 2004: 75).

denota un mayor status o prestigio para las personas que llevan a cabo esta tarea (de Garine, 1995).

Ahora bien, preparar barbacoa y carnitas en las fiestas otorga prestigio para quien las prepara pero también, existe una diferenciación en cuanto al consumo de carne con respecto a otros alimentos en la comunidad. Dentro de la alimentación cotidiana en San Jerónimo Amanalco, el frijol es considerado como un alimento importante, pero si bien es apreciado en la comunidad, ya no forma parte esencial en la dieta del amalquense como hace 50 años cuya alimentación ha cambiado. Nuestros informantes señalaron que antes comían básicamente tortilla, chile y frijol⁶ en donde se incluían también habas, arvejón, calabazas, quelites o hierbas del campo. En la actualidad, la gente prefiere comerse un trozo de carne porque dice que los frijoles es comida de pobre. En este sentido, el consumo de frijol ha disminuido su prestigio como alimento y por el contrario, la carne, que anteriormente se consumía sobre todo en las fiestas ha ascendido en estatus en la alimentación cotidiana.

Comida de “pobre” es comer sin carne. Comida de “rico” es comer carne. Es por tal motivo que una de las aspiraciones y preocupaciones de las madres de familia en la comida cotidiana es tratar de incluirla en la alimentación familiar.

Tanto hombres como mujeres y niños comen mucha carne (4-5 veces por semana), solamente las personas mayores no la consumen tan frecuente debido a sus costumbres de “antes” (sólo ocasionalmente o en las fiestas). Al respecto, la concepción materialista señala que esto se debe a la necesidad de nuestro organismo de contar con proteínas de origen animal por lo que el hombre “está ansioso de carne” (Harris, 1994: 20, 31, 47). Pero es la aseveración del etnólogo francés Igor de Garine la que nos parece más adecuada para analizar el caso de San Jerónimo, en donde señala que una de las razones principales por las cuales las sociedades prefieren el consumo de carne es por su sabor y por el prestigio que confiere el comerla (De Garine, 1995). En efecto, mis informantes señalan que cuando no tienen la carne en sus guisos, las mujeres compran cubos de caldo de pollo o de res (marca Knorr Suiza) para darle al menos sabor a carne a la comida o como menciona una mujer: “le ponemos a la sopa el Knorr para que de sabor a pollito”.

El prestigio otorgado a través del consumo cotidiano de la carne en San Jerónimo es evidente pero en las fiestas se acentúa en donde el platillo principal es a base de carne. Incluso, dentro de las carnes existe una sub-clasificación de prestigio en donde la carne de borrego para preparar barbacoa ocupa el primer lugar al igual que la res, le sigue la carne de cerdo, de guajolote y por último el pollo. Esta sub-clasificación coincide con su precio en el mercado. El costo de la carne de borrego y res es superior a la de cerdo y ésta última es mayor a la de guajolote y la de menor precio es la de pollo. Si bien el poder adquisitivo juega un papel diferenciador en el consumo de carne en las fiestas, también existe una red compleja de ayuda y compadrazgos que hacen que esta distinción no sólo sea de carácter económico sino una diferenciación en donde lo que importa no sólo es lo que se come en sí, sino la ayuda que se recibió para poder llegar a comer un platillo y hacer una fiesta. Como lo señala la antropóloga Minerva López (2008) en su estudio etnográfico en Santa Catarina del Monte⁷, comunidad vecina de San Jerónimo Amanalco, lo fundamental es la ayuda que se tiene de otras personas para hacer una fiesta, en donde lo que se come sólo es un medio para obtener esta ayuda. Es decir, el prestigio no sólo se da por el tipo de carne consumida sino también por la ayuda que la familia recibió para realizar la fiesta y que hizo posible el poder consumir cierto tipo de alimento.

⁶ La dieta a base de maíz, frijol y chile, denominada por Eric Wolf como la “trinidad de los indios americanos” (Wolf, 1962) constituía la alimentación mesoamericana en las sociedades campesina indígenas hasta mediados del siglo XX a partir de entonces esta dieta se ha modificado (Vizcarra, 2002). Es conocido ampliamente la alta calidad nutritiva de esta dieta a base de maíz, frijol y chile que proporciona energía, proteína proveniente de la combinación de aminoácidos esenciales del maíz y frijol y altas concentraciones de vitamina A y C procedente del chile.

⁷ Al respecto la antropóloga en su estudio nos muestra que la ayuda es sinónimo riqueza y no es un valor monetario sino es un valor de carácter local.

El refresco como diferenciador social

El refresco, y en especial la Coca-Cola es la bebida preferida y de mayor consumo en San Jerónimo. “Sin refresco no hay comida” es una frase que una persona me dijo al preguntarle que por qué tomaban tanto refresco si en el pueblo no hacía falta agua (en referencia a que en la comunidad existen varios manantiales). El binomio comida-refresco es algo que los pobladores explican como algo que no había “antes”. Ellos señalan que anteriormente se tomaba agua o agua de frutas y que en algunas casas sí lo hacen pero la mayoría ahora toma refresco⁸.

El consumo de refrescos está permeando a todos los grupos de la población, desde bebés (se les proporciona en sus biberones) hasta ancianos, existiendo una contradicción: por una parte los pobladores en su discurso, señalan que no es bueno el refresco porque es dañino para la salud, pero por otro lado, lo consumen como si fuera un “vicio”. Durante observaciones realizadas en el lapso de una hora sobre los alimentos que se vendían en una tienda de abarrotes del pueblo, los alimentos que más compraban las mujeres con niños o niños solos eran: refresco de diferentes marcas y tamaños, frituras empaquetadas, queso panela, salchichas, dulces, huevo y queso de puerco. A continuación veremos lo que piensan algunos de mis informantes:

...me escondo para que mis hijos no me vean tomar la Coca pues es muy mala, me escondo pues ya se me convirtió en vicio (mujer de aproximadamente 30 años, 17 julio 2010)

...no me vaya a regañar pues me tomo una Coca diaria ¿una coca chica? [pregunta la que suscribe este estudio] No!!! De las grandotas!!! de las de 2 litros!! (Señora Lupe, de aproximadamente 30 años, 18 junio 2009)

...la gente toma mucha Coca, antes era Pepsi pero ahora es la Coca. Hay gente que desayuna, come y merienda con su Coca, sabemos que es mala pero nos gusta... (mujer de aproximadamente 25 años que atiende una tienda de abarrotes)

Con respecto al refresco San Jerónimo Amanalco no ha sido la excepción de sentir los efectos de la globalización. Está documentado, que en el caso específico de la Coca Cola, es una bebida que ha homologado el gusto de las personas en el mundo, aunque con sus matices regionales, por ejemplo, en el caso de México, contiene más cantidad de azúcar de la que se vende en Francia (Montanari, 2004: 90). Nuestro planteamiento es que si bien en San Jerónimo el refresco se está convirtiendo en la bebida por excelencia en el pueblo como consecuencia de los efectos de la globalización, no pensamos que la diversidad de la alimentación se esté perdiendo como está aconteciendo en otras sociedades⁹, sino más bien que los pobladores están adaptando estos nuevos alimentos a su dieta cotidiana con significados diferentes. Un ejemplo de esto es la alimentación durante las fiestas, eventos cargados de relaciones sociales, en donde se continúan consumiendo los platillos típicos como son los tlacoyos de haba o arvejón, nopales, arroz, mole con pollo, guajolote con mole, carnitas o barbacoa pero claro está, junto con refresco.

Una de las concepciones alrededor del refresco que no se tenían hace 50 años era la de relacionar el consumo de refresco con el ser una persona “coda” (avara) o también una persona generosa:

⁸ Al respecto, se han encontrado resultados similares en cuanto al aumento de consumo de alimentos industrializados en comunidades mayas de Yucatán, México resaltando la ingesta del refresco (Pérez, *et al*, 2012).

⁹ El ejemplo de los Miskitos de Nicaragua resulta revelador al respecto. Ellos tradicionalmente cazaban tortuga para su consumo. En la actualidad siguen cazándola pero ahora la comercializan con el fin de obtener dinero y así comprar alimentos industrializados como por ejemplo café teniendo como consecuencia un detrimento en su salud (Farb y Armelagos, 1980: 76). Otro ejemplo relevante es el caso de los Inuit que han cambiado su estilo de vida y alimentación. Tradicionalmente antes eran cazadores y su dieta estaba basada en carne de morza o foca conservando un estado nutricional excelente. Actualmente las nuevas generaciones escasamente cazan y en su dieta han integrado productos llamados chatarra como refrescos, frituras y galletas ocasionando altas prevalencias de diabetes y obesidad (Draper, 1977: 309-316).

...dicen en el pueblo si la gente toma agua que es coda porque no quiere gastar en el refresco, si en alguna casa le invitan agua es mal visto, por eso siempre hay Coca en la casa... (Paula, mujer de aproximadamente 50 años, 17 junio 2009).

Al respecto, existe una frase que los pobladores utilizan cuando en una comida hay agua en lugar de refresco: “¿tomar agua?, para eso mejor voy al río”.

Ofrecer un refresco, de preferencia Coca Cola, es un signo de ser bien recibido por una familia cuando se le visita. Un ejemplo común es en el caso de los mayordomos¹⁰, los cuales, al pasar a las casas de las familias de San Jerónimo para pedir las cooperaciones para las fiestas, les es ofrecido en cada una de ellas un refresco. Esto refiere un mayordomo: “es muy bonito pero a veces ya nuestro estómago ya no aguanta tanto refresco”. Asimismo, la Coca Cola es indispensable en San Jerónimo para que las personas “convivan”. Convivir, es compartir con amigos o conocidos una plática acompañados del refresco. No es raro observar en algún lugar de la comunidad un grupo de amigos que toman una Coca Cola de 3 litros. Se dice estamos “conviviendo”, estamos contentos:

...vénganse, siéntese aquí, vete y trae Marina [hija del informante] unas Cocas, no me la va a despreciar pues estamos conviviendo y así le platico bien... aunque sea unas coquitas chiquitas para poder platicar... (Filomeno, hombre de 51 años).

El refresco es un mediador de relaciones sociales, es signo de hospitalidad y camaradería y también de prestigio. Si en una casa o fiesta se cuenta con Coca-Cola es mayor prestigio que si se tiene algún otro refresco de otra marca. Su poder simbólico lo hace ser una bebida de prestigio en nuestra población de estudio, lo cual podemos explicar con base a la obtención de mayor estatus social a través del poder adquisitivo. Es decir, uno de los mecanismos de los pobladores de San Jerónimo Amanalco para diferenciarse socialmente es lo que beben. Tomar agua es menor prestigio, seguido de consumir refrescos como “Fanta” “Jarritos” “Boing”. Otra categoría es tomar “Red cola” estando en la cúspide de prestigio el consumir Coca Cola. Los pobladores mencionan que el aprecio por la Coca-Cola es por su sabor, pero también encontramos que con respecto a los demás, es el de mayor precio. El “Red Cola” le sigue en prestigio solamente por el hecho de parecerse su color y nombre a la “Coca Cola” pero en cuanto a precio es muy similar a la “Fanta”, “Jarritos”, “Boing”. Estos últimos no son tan prestigiosos ya que los pobladores consideran que su sabor es menos agradable que la “Coca-Cola” y nosotros encontramos que su precio es menor que la “Coca-Cola”.

Desde el punto de vista de salud, la Coca Cola cuenta con muy poco prestigio en los sectores de la salud pública, nutrición y medicina ya que está asociado su consumo frecuente a problemas de orden gastrointestinal, caries, obesidad y diabetes. Sin embargo, nuestra población lo consume y prefiere.

Con respecto a lo anterior, se han encontrado casos similares en donde las personas con el fin de diferenciarse socialmente y escalar prestigio, consumen dietas poco saludables. Es el caso en Gujarat, India en donde un segmento de las tribus *Rathwakoli* (*los Baghats*) tratan de subir de su casta a través del conocimiento del sánscrito descartando de su dieta carne y alcohol (Gopaldas, Gupta y Saxena, 1983). En nuestro estudio, el consumo de refresco no es visto por las autoridades de salud como una opción sana ya que en los últimos 10 años la prevalencia de diabetes ha aumentado en San Jerónimo Amanalco en un 50%.

¹⁰ Mayordomo es una persona elegida por la comunidad cuyo propósito es organizar la fiesta del santo patrono del pueblo así como mantener limpia la iglesia y en general participar en los eventos religiosos de la comunidad. En San Jerónimo Amanalco existen 28 mayordomos los cuales se van renovando cada año.

Consideraciones finales

En el presente artículo hemos expuesto desde la perspectiva de los habitantes de una comunidad en México, cómo ellos elaboran un sistema clasificatorio desde lo que comen a partir de su realidad inmersa en un sistema globalizado. La diferenciación de las “personas de antes” y las “personas de ahora” por lo que comen, pone en evidencia cómo han reinterpretado su alimentación a partir de los cambios en la sociedad a nivel mundial como lo señalan estudios como los de S. Mintz y otros investigadores (Mintz, 2003; Mondragón, 2011; Velázquez, 2011), pero también llama nuestra atención cómo la “alimentación de ahora” y las “personas de ahora” ha evidenciado formas de subjetividad teniendo como ejemplo el hecho de que la mujer sea la encargada de preparar y servir los alimentos porque a través de esto transmite cariño a su familia.

En lo que respecta al prestigio de los alimentos, hemos visto que la carne ocupa un lugar importante y en especial la carne de borrero y res, pero resulta relevante el papel diferenciador que se tiene al preparar la carne para las fiestas, tarea reservada exclusivamente a los hombres.

También, a partir de nuestros hallazgos con respecto al consumo del refresco podemos afirmar que para la población, el estatus es más importante que la conservación de la salud y el prestigio de la Coca Cola es un ejemplo más de cómo el modelo hegemónico occidental ha permeado a poblaciones rurales en donde la urbanización ha transformado de la dieta de los habitantes y su preferencia por los alimentos industrializados.

Finalmente, nuestra propuesta es que la “modernización” debe entenderse no sólo como cambios y continuidades sociales o culturales sino también como una innovación que genera nuevas formas de subjetividad, por lo que es importante estudiar a fondo sus significados para comprender mejor nuestra sociedad.

REFERENCIAS

- Arroyo, P. (2006). “Estudios sobre antropología y nutrición en México”. En: M. Bertrán y P. Arroyo, *Antropología y Nutrición*, México: FUNSALUD-UAM-X.
- Bourdieu, P. (1988). *La Distinción. Criterios y Bases Sociales del Gusto*. España: Taurus.
- Brillat-Sauvarin, A. (1834). *Physiologie Du Gout ou Méditations de Gastronomie Trascendante*. Tomo1, Paris: Just Tessier.
- Contreras Hernández, J. y Gracia Arnáiz, M. (2005). *Alimentación y Cultura. Perspectivas Antropológicas*. Barcelona: Ariel.
- De Garine, I. (1995). “Los Aspectos Socioculturales de la Nutrición”. En: J. Contreras, (Coord), *Alimentación y Cultura: necesidades, gustos y costumbres*. España: Universitat de Barcelona.
- DeVault, Marjorie L. (1991). *Feeding the family: the social organization of caring as gendered work, Women in culture and society*. Chicago: University of Chicago Press.
- Draper, H.H. (1977). “The Aboriginal Eskimo Diet in Modern Perspective”. *American Anthropology, New Series*, 79 (2), pp. 309-316.
- Farb, P. y Armelagos, G. (1980). *Anthropologie des coutumes alimentaires*, Francia: Denoël.
- Flandrin, J.L. y Cobbi, J. (Eds). (1999). *Tables D’Hier, Tables d’Ailleurs*. Paris: Odile Jacob.
- Goody, J. (1984). *Cuisines, cuisine et clases*, Paris: Centre Georges Pompidou.
- Goodman, D. y Redclift, M. (1991). *Refashioning Nature: Food, Ecology and Culture*. Londres-New York: Routledge.
- Gopaldas, T., Gupta, A., y Saxena, K. (1983). “The phenomenon of Sanskritization in a forest-dwelling tribe of Gujarat, India. Ecology, food consumption patterns, nutrient intake, anthropometric, clinical and hematological status”. *Ecology of Food and Nutrition*, 12, 217-227.
- Harris, M. (1994). *Bueno para comer. Un estudio antropológico de la alimentación en las distintas culturas: los alimentos buenos y los malos de cada civilización*. España: Alianza.
- INEGI 2000 *XII Censo General de Población y Vivienda 2000*. México, D.F: Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática.
- López, M. (2008). *Sin ayuda no hay fiesta. Relaciones de reciprocidad en Santa Catarina del Monte*. Tesis de Doctorado en Antropología Social. Universidad Iberoamericana.
- Mennell, S.(1985). *All manners of food: eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present*. USA: Illini Books ed.
- Mennell, S., Murcott, A. y Otterloo, A.H. (1992). *The Sociology of Food. Eating, diet and culture*. Londres & Newbury Park California : Sage.
- Míndek, D. (1994). *No nos sobra, pero gracias a Dios, tampoco nos falta. Crecimiento demográfico y modernización en San Jerónimo Amanalco*. Tesis de Maestría en Antropología Social. Universidad Iberoamericana.
- Mintz, S.W. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México: Ediciones de la Reina Roja, S.A. de C.V.
- Mondragón, J. (2011). “Significados en la Comida en una Comunidad de la Mixteca Poblana y sus Migrantes al Distrito Federal”. En: C. Good, L. E. Corona de la Peña (Coord), *Comida, Cultura y Modernidad en México*, México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Montanari, M. (2004). *La comida como cultura*. España: Trea, S.L.
- Ochoa, T. (2011). *Representación de persona. Una mirada a través de la salud-enfermedad, alimentación y gordura en San Jerónimo Amanalco, Estado de México*. Tesis de Doctorado en Antropología Social, Universidad Iberoamericana.
- Pérez Gil, S.E. (2007). “Estudios sobre alimentación y nutrición en México: una mirada a través del género”. *Salud Pública de México*, 49(6), 445-453.

- Pérez, O., Austreberta, B., *et al.* (2012). “Frecuencia del consumo de alimentos industrializados modernos en la dieta habitual de comunidades mayas de Yucatán, México”. *Estudios Sociales*, 20 (39), pp. 156-184.
- Sokolovsky, J. (1995). *San Jerónimo Amanalco. Un pueblo en transición*. Colección Tepetlaoxtoc. México: Universidad Iberoamericana.
- Velázquez, Y. (2011). “Comida y Significado entre los Nahuas de la Sierra Norte de Puebla”. En: L.E.C. Good, Corona de la Peña (Coord), *Comida, Cultura y Modernidad en México*, México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Vizcarra, I. (2002). *Entre el taco mazahua y el mundo: La comida de las relaciones de poder, resistencia e identidades*. México: UAEM.
- Wolf, E. (1962). *Peuples et civilisations de Amerique Centrale. Des origines à nos jours*, Paris: Payot.

SOBRE LA AUTORA

Teresa Ochoa-Rivera: Profesora-investigadora cuyos temas de trabajo son los aspectos sociales de la alimentación. Actualmente imparte los cursos Alimentación y Cultura y Taller de Educación en Nutrición a estudiantes de la licenciatura en Nutrición y Ciencia de los Alimentos de la Universidad Iberoamericana en la ciudad de México. Ha concluido una investigación titulada “Representación de Persona. Una mirada a través de la Salud-enfermedad, alimentación y gordura en San Jerónimo Amanalco, México” como parte de su investigación doctoral en Antropología Social, cuyo título recibió el 8 de julio del 2011. Realizó dos maestrías. Una en “Desarrollo Humano” en la Universidad Iberoamericana y otra en “Nutrición y Alimentación para los Países en Vías de Desarrollo” en Montpellier, Francia. Su licenciatura fue en Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Actualmente también realizó trabajo de campo en una zona marginada de la ciudad de México elaborando un diagnóstico participativo sobre el problema de obesidad.